



Beste klanten,

Wij kijken er naar uit om jullie vanaf 8 mei op ons terras te ontvangen.

We hebben een **paar aanpassingen voor onze traiteurdienst** gedaan die we graag op een rijtje zetten zodat alles duidelijk is.

Heb je nog een vraag of graag wat meer informatie ?
Aarzel niet om ons te contacteren !

Gezien we jullie zowel op het terras als met onze traiteurgerechten zullen verwennen, hebben we onze openingsmomenten en afhaaluren aangepast. Deze zullen blijven doorlopen zolang we alleen gasten buiten mogen ontvangen.

Het afhalen kan telkens donderdag en vrijdag van 17u tot 19u en op zaterdag en zondag van 16u tot 18u en zondag ook van 11u tot 12u.

Alvast bedankt voor jullie begrip hiervoor en hopelijk tot snel, op ons terras of op de parking 😊



Traiteurkaart restaurant L'olivier 08/05/2021

ONZE MEI – MOEDERDAGMENU

Aan 40 euro

tot en met 30 mei

Een lekkere gazpacho, door ons aangeboden

≈ Rundstartaar op Italiaanse wijze (pesto, zongedroogde tomaten, parmezaan)

OF

≈ Groentenconsommé met rivierkreeftjes

OF

≈ Slaatje met AAA asperges en burrata, pesto en vinaigrette van basilicum

≈ Zeewolffilet, AAA asperges, venkelsaus, gremolata puree

OF

≈ Pluma iberico varken (pata negra), saus van gegrilde groenten en mediterrane aardappelen

OF

≈ Ravioli van champignons met gewokte lentegroenten

≈ Trio van pastel de nata, soes met gezouten caramel en limoncello tiramisu

OF

≈ Kaasplank van kaasmeesters Schockaert (+ 4 euro)



TAPAS L'OLIVIER €12

Chorizo en Salami Bellota
Salamanco Ham 40 mnd gerijpt
Bruschetta van tomaat
Chorizoballetjes in tomatensaus
Tortillawrap met kruidenkaas
Spaanse Manchego kaas
Gemarineerde scampi in look

Verse kroketten (nog zelf te frituren)

ook geschikt voor airfryer, geef ons op voorhand een seintje dan frituren we ze vooraf even!

Kroket van feta en zongedroogde tomaten		€ 3/st.
Kroket van asperge-Ibericoham	NIEUW !	€ 4/st.
Garnaalkroketten, 40% garnalen		€ 4/st.
Kroket van garnaal-asperges	NIEUW!	€ 4/st.
Kroket van kreeft		€ 5/st.

Sla mix € 2

Voorgerechten

Carpaccio van Wagyu met parmezaan, pijnboompitten	€ 12
Tartaar van gerookte makreel met fregola en fijne groenten	€ 12
Carpaccio van trostomaat , guacamole, AAA asperges, vegan kaas	€ 10
Rundstartaar op Italiaanse wijze (pesto, zongedroogde tomaten)	€ 12
Slaatje met AAA asperges en burrata, pesto en vinaigrette van basilicum	€ 12
Holstein Simenthal 22 weken gerijpt met tonnato saus	€ 12
Scampi Diabolique/Maison	€ 12

Verse soepen (per 1 liter)

Soep van Belgische trostomaten met balletjes	€ 8
Aspergeroomsoep	€ 9
Groentenconsommé met rivierkreeftjes	€ 10

Hoofdgerechten

Gebakken zeetong 400gr (gefileerd), kruidenslaatje, verse tartaar	€ 28
Gebakken zeetong 400gr (gefileerd), AAA asperges	€ 28
Vispannetje (zalm, griet, tongschar, scampi, garnalen) in witte wijn-prei saus	€ 22

**Bovenstaande hoofdgerechten zijn telkens inclusief krieltjes, puree of verse kroketten (kan ook in de airfryer, maar graag dan op vooraf een seintje, dan frituren we ze op voorhand even!)
Vergeet dit zeker niet te vermelden!**

Zeewolffilet, AAA asperges, venkelsaus, gremolata puree	€ 24
Pluma iberico varken (pata negra), saus van gegrilde groenten en mediterrane aardappelen	€ 26
Ravioli van champignons met gewokte lentegroenten	€ 21
Kalfssaltimbocca, zuiderse groenten, krieltjes	€ 24
AAA asperges op z'n Vlaams met krieltjes	€ 21
Pasta scampi Maison (getomateerde curry saus)	€ 18
Pasta scampi Diabolique (pikante paprika saus)	€ 18
Pasta met groene pesto, pancetta en champignons	€ 16
Pasta met bieslook, gerookte zalm en AAA asperges	€ 18

Desserten

Huisbereide chocomousse	€ 8
Limoncello tiramisu	€ 8
Pastel de nata	€ 8
Chocoladesoezen met gezouten caramel	€ 8
Assortiment van 4 kazen met vijgenconfituur, geselecteerd door Ann en Sophie Schockaert	€ 12
Trio van desserts	€ 10

Dranken

Kraemer Brut Vin Mousseux	€ 12
Champagne de Castelnau Brut réserve	€ 32

Enkele wijntjes die onze kelder moeten verlaten 😊

Tokay Pinot gris, Domaine Gustave Lorentz 2018	€ 16
Domaine des Aspes 2018 <i>Chardonnay – Viognier</i>	€ 13
Molino a vento 2017 <i>Grillo</i>	€ 13

Suggestie wijnen :

- Chateau Chasse spleen 2009 Moulis-en-medoc € 40
- Via condotto verdicchio dei castelli di Jesi, Marche € 17
- Rosso di Montepulciano DOC Podere Casanova € 22

Onze lekkere huiswijn Croix des oliviers (rood en wit) aan €12/fles.
Natuurlijk hebben we nog andere wijnen die kunnen besteld worden.
Contacteer ons gerust hierover!



HOE BESTELLEN?

Bestellen kan **van donderdag 6 mei tot en met zondag 30 mei** via

- Mail info@restaurantlolivier.be
- Ons telefoonnummer 015/633.143
- Via [ons bestelformulier](#)

Dit kan **tot 10u 's morgens voor afhaling dezelfde avond.**

Gezien we ons terras ook openen, hebben we onze afhaaluren en openingsmomenten aangepast.

Tot zolang we alleen ons terras mogen openen, zijn volgende data en uren van kracht :

- **Open van donderdag tot en met zondag**
- **Afhalen : donderdag en vrijdag tussen 17u en 19u**
- **Afhalen : zaterdag en zondag tussen 16u en 18u, op zondag ook tss 11u en 12u.**

Toch te laat ? Bel ons dan, afhankelijk van de bestelling kunnen wij u misschien toch uit de nood helpen 😊

OPGELET : indien u 6u later nog geen bevestiging heeft gekregen, bel ons dan of check of er geen fout in ons mailadres is geslopen. **Als u geen bevestiging van ons heeft gekregen ivm uw bestelling, is deze niet bij ons aangekomen en kunnen wij deze niet klaarmaken.**

Hou onze website, Instagram en FB-pagina in het oog, want **afhankelijk van de drukte, kunnen we genoodzaakt zijn het aanvaarden van onze bestellingen vroegtijdig stop te zetten.** We willen immers de kwaliteit en de service blijven verzekeren zoals jullie die van ons gewoon zijn.



HOE BETALEN?

Dit zijn onze betaalmogelijkheden :

- storten op rek. nr. BE 10 0682 4679 4804, graag met mededeling traiteur: de datum van afhaling en de naam waarop de bestelling is doorgegeven. Graag ook een **betalingsbewijs via mail op voorhand**, dan blijft onze administratie overzichtelijk.
- cash, **gepast geld in een envelop**
- via een QR-code ter plaatse

Laat u telkens weten voor welke methode u kiest?

We rekenen geen waarborg aan voor het gebruikte materiaal. **Gezien het succes van onze traiteurdienst vragen we u om de borden, schotels, schalen, soeppotjes ed zo snel mogelijk en als het kan in de voormiddag afgewassen terug te brengen.** U kan dit gewoon aan onze voordeur plaatsen om op deze manier zo weinig mogelijk contact te hebben. Vergeet zeker uw naam niet te vermelden zodat wij weten wie er al is langs geweest.



WANNEER AFHALEN?

Het afhalen kan van donderdag en vrijdag tussen 17u en 19u, op zaterdag en zondag tussen 16u en 18u en zondag ook tussen 11u en 12u

Op maandag, dinsdag en woensdag zijn we gesloten.

Bij het afhalen hanteren wij ook de maatregelen die opgelegd zijn door de overheid. We houden afstand, dragen een mondkapje.

We rekenen ook op ieders gezond verstand en burgerzin zodat alles veilig en vlot kan verlopen.



Nog wat extra informatie

- **Alle kroketten** : +- 3 ' op 180 ° **Airfryer** : aardappelkroketten 8 ' op 180°; andere kroketten : 6' op 160°

Vraag ons dus gerust om de kroketten al vooraf te frituren!

- **Scampi** : 15' op 180°
- **Vis, vlees en veggie-hoofdschotels** : minimum 30' in een voorverwarmde oven van 180° (Opgelet, elke oven is anders dus calculeer genoeg voorbereidingstijd in), aluminiumfolie erop laten. Checken of het voldoende is ! **Bij 2 of meer porties : zeker 10/15' extra!**
- **Soepen** : opwarmen tot net aan het kookpunt

Al onze gerechten kunnen ook opgewarmd worden in de microgolfoven. Voor een optimale smaak is de oven de beste oplossing.

- **Terugbrengen afgewassen materiaal : graag zo snel mogelijk, de volgende dag ;-). Zo kunnen wij iedereen perfect blijven verwennen met onze gerechten.**
- Gelieve de planken met de hand af te wassen, anders worden ze beschadigd.

U kan het materiaal gewoon aan de voordeur droppen. Vergeet zeker niet een briefje met je naam erbij te steken. Zo kunnen wij perfect bijhouden wie er al is langsgesproken met het afgewassen materiaal.

**BEDANKT VOOR UW BESTELLING,
GENIET ERVAN & HOU HET GEZOND**

**#samentegencorona #zorgvoorelkaar
#houhetgezond#samensterk**